




Türkische Teigtaschen mit Feta und Paprika

 Zeit gesamt
1h 5min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	10 g
Zucker	0.5 TL
Wasser	50 ml
Eier	1 St.
Joghurt, natur	100 g
Olivenöl	75 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	0.5 TL
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Paprika, rot	1 St.
Feta	300 g
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	0.5 TL
Oregano, getrocknet	0.5 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Hefe zerbröckeln, mit Zucker in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Ei trennen und Eiweiß mit Joghurt und Öl verquirlen. Eigelb kühl stellen.
2. Joghurt-Ei-Mischung mit Mehl, Salz und Hefewasser zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika waschen. Stiel und Kerngehäuse entfernen und in ca. 0,5 cm große Stücke würfeln. Feta zerbröckeln, mit Frühlingszwiebeln und Paprika mischen und mit Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.
4. Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und ca. 16 Kreise (à 12 cm Durchmesser) ausstechen. Füllung darauf verteilen und Teig darüber zu Halbkreisen zusammenklappen, dabei den Teig leicht dehnen. Ränder festdrücken und Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb leicht verquirlen und Taschen damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Min. backen.
5. Türkische Teigtaschen mit Feta und Paprika lauwarm oder abgekühlt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 653 kcal

Kohlenhydrate 69 g

Eiweiß 24 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 31 g
